保　証　書　<スピードスライサー スバヤイサー>

ショップ。ジャパン®

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に故障が発生しました場合には、下記の無料修理規定に遵じて無料修理を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に故障しました場合は、本頁記載のショップジャパン修理受付センターにご連絡願います。保証期間内に限り無料にて修理をさせていただきます。（ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。）

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な点がありましたら下記の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

※修理をご希望される場合、本書とスピードスライサー スバヤイサーのお買い上げ証明（お買い上げ明細書、レシート、領収書など）の提示が　必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

保証期間：ご購入日より　　1年

お客様の	ご氏名	様	お電話番号（購入時）	
			ご購入日	
	ご住所	（〒　　-　　）		

無料修理規定

1. 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で故障した場合は保証期間内に限り無料修理いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。

（イ）本書の提示がない場合。
（ロ）お買い上げ証明（お買い上げ明細書、レシート、領収書など）がない場合および本書の字句を書替えられた場合。
（ハ）使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
（ニ）お引渡し後の輸送・落下・水ぬれ等による故障および損傷。
（ホ）火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
（ヘ）過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
（ト）故障の原因が本機以外にある場合。
（チ）付属品等の消耗品の交換。
（リ）車輌船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
（ヌ）一般家庭用以外の用途（業務用など）で生じた故障および損傷。
（ル）取扱説明書に記載された「安全上のご注意」を守られない場合の故障・損傷。

3. 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
4. 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
5. 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

アフターサービス

1. 保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
2. 当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

修理受付先

ショップジャパン 修理受付センター　☎0120-936-002
受付時間：午前9時～午後9時（土日・年末年始を除く）

修理については【修理受付センター ☎0120-936-002】までお電話ください。

≪お問い合わせ≫
「スピードスライサー スバヤイサー」についてのご質問は右記の「カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。
おかけ間違いのないよう番号をご確認ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
☎0120-096-013
受付時間 午前9時～午後9時（年末年始を除く）
[FAX]0120-700-037　[E-mail]info@shopjapan.jp
24時間・365日受付

世界の「!」をお届けします
ショップ。ジャパン®
輸入/販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

社団法人日本通信販売協会会員

正規輸入販売元 ショップジャパンはスピードスライサー スバヤイサーの正規輸入販売元です。

ショップジャパンモバイルサイトへアクセス

SPS230610T1-02

取扱説明書

このたびは、「スピードスライサー スバヤイサー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
・ご使用の前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

スピードスライサー スバヤイサー 取扱説明書

Speed Slicer

ショップ。ジャパン®

平成23年7月発行（4）

安全にお使いいただくために

スピードスライサー スバヤイサーをご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をお読みになり、注意事項にしたがって安全に正しくご使用ください。
ケガや事故の原因になりますので、この取扱説明書に記載のない目的・方法では絶対にご使用にならないでください。

■表示内容を守らず誤ったご使用をされたときに生じる危害や損害の程度を、下のような表示で区分して説明しています。

⚠警告	「死亡または重症などを負う可能性が想定される」内容
⚠注意	「人が損害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される」内容

⃠ ⃠ ⃠ ⃠ ⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。
❗ は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠ 警告

ケガを防ぐために

禁止	●本製品は鋭利な刃物や金属針を含んでおります。お子様など取り扱いに不慣れな方だけでのご使用、乳幼児の手の届くところやペットのそばでのご使用はおやめください。ケガの原因になります。 ●割れたり、ヒビが入ったりするなど本製品が損傷した場合は、ご使用にならないでください。使用を続けると破損が進み、ケガ、故障の原因になります。	取扱注意	●お子様、ペットの手の届かない場所に必ず保管してください。ケガの原因になります。 ●ご使用の際は急がずに、ゆっくりとおこなってください。急ぐとケガの原因になります。 ●食材が刃に引っかかった際はスライスするのを止め、食材をダウンスライダー上に置き直してください。力を加え過ぎると、勢いで手が刃に触れ、ケガをする恐れがあります。 ●ご使用の際は、必ずハンディグリップかハンディホッパーをご使用ください。素手でおこなった場合、ケガをする恐れがあります。食材の形状によりハンディグリップかハンディホッパーがご使用できない場合は、包丁で適度な大きさに切ってからご使用ください。
接触禁止	●手や髪、衣服、へら、その他一切の器具をカッターに近づけないでください。ケガや器具の損傷の恐れがあります。 ●千切りスイッチを回し千切り用シャークカッターを立ち上げる際は、本体の側面を持っておこなってください。ダウンスライダー上に手を近づけるとケガの原因になります。		

⚠ 警告

取り扱い

禁止	●この取扱説明書に記載のない目的、方法では絶対にご使用にならないでください。ケガや事故の原因になります。 ●当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。ケガ、故障の原因になります。	取扱注意 禁止	●食器洗浄機は、11 ページ「保管とお手入れ方法」の耐熱温度と、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。
分解禁止	●分解の仕方に記載している部分以外の分解・修理・改造は絶対におやめください。異常動作によるケガの原因になります。修理は、裏表紙のカスタマーサービスセンターにご相談ください。	修理	●以下の場合は直ちにご使用を中止し、カスタマーサービスセンターに点検、修理をご依頼ください。 ・製品に不調、異常が見られる ・製品を落とした ・製品に損傷が見られる

⚠ 注意

ケガを防ぐために

接触禁止	●カッターやハンディホッパーの突起物、ハンディグリップの金属針は鋭利なため、直接手を触れないでください。ケガの原因になります。	禁止	●ご使用中は本体を固定してください。本体を移動させますと、ケガの原因になります。
		取扱注意	●スライス中は本体から目を離さないでください。ケガの原因になります。

取り扱い

禁止	●不安定な場所でご使用にならないでください。ケガの原因になります。 ●高温の場所や火気の近くではご使用にならないでください。変形、故障の原因になります。	禁止	●家庭用ですので、業務用としてご使用にならないでください。故障の原因になります。
取扱注意	●本製品は清潔に保ってください。汚れは故障の原因になります。 ●ご使用の前にハンディホッパーのふたがしっかりとはめ込まれていることをご確認ください。ふたがゆるいまま作業を行いますとケガ、破損の原因になります。 ●柔らかすぎる食材や繊維質の多い食材はきれいにスライスできない場合があります。	禁止	●食品以外の材料を入れてご使用にならないでください。 ●冷凍した食材や硬い食材はご使用にならないでください。ケガ、破損の原因になります。 ●ハンディホッパーには 8 分目以上食材を入れないでください。破損の原因になります。 ●電子レンジではご使用いただけません。

ご使用にあたってのご注意

●お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に対する責任は負いかねますのでご了承ください。
●取扱説明書の使用ガイドライン、および指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。
●ご使用前に、製品が破損していないか事前に点検してください。
●本製品はおもちゃではありません。
●お子様の手の届くところや、ペットのそばではご使用にならないでください。
●故障していたり、または故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。

本製品の用途について

●本製品は一般家庭で個人が使用するために製造された製品です。業務用としてのご使用は絶対にしないでください。

保管と廃棄について

●本製品は安全で乾燥した場所に保管し、次のような場所には保管しないでください。
・極端に高温、低温になる場所　・ほこりや多湿の場所　・お子様、ペットの手の届く場所
・野外、直射日光のあたる場所　・油煙や湯気のあたる場所　・熱源器や火のそば
●保管の際は、グリース、油、泥、雪、未乾燥の塗料、または他の滑りやすい物から遠ざけてください。
●保管の際は、清潔に保ち、有害物質から遠ざけてください。
●保管の際は、必ず平らで安定した場所に保管してください。
●本製品を廃棄するときは、廃棄する地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

保守と点検について

●事故防止のため、当社が推奨、または販売している部品のみご使用ください。
●部品が破損、または紛失した場合は、当社にて修理をしてからご使用ください。
●故障、劣化、または火や化学物質で腐食した場合は、ご使用にならないでください。

アフターサービス

●修理に関するご相談ならびにご不明な点は、裏表紙のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

はじめに

スピードスライサー スバヤイサーをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

スピードスライサー スバヤイサーは野菜や果物の厚切り、薄切り、千切りがカンタンにおこなえる調理器具です。素早くいろんな厚さにスライスでき、調理時間を短縮。さまざまなメニューにお使いいただけます。

本取扱説明書には、安全に効率よくお使いいただけるよう、安全上の注意事項や使用方法を記しております。ご使用前に必ずお読みください。

保証書は本書裏表紙にあります。
本書を紛失しないよう、いつでも手に取れる場所に保管してください。

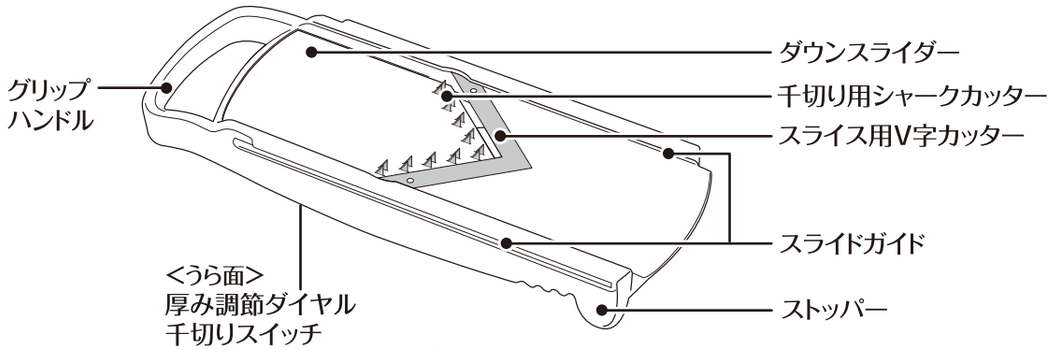
もくじ

2　安全にお使いいただくために
5　はじめに
6　各部の名称とはたらき
7　スピードスライサー スバヤイサーの使い方
7　― 厚さを設定する
8　― スライスする（ハンディグリップを使用する）
9　― 小さめの食材をスライスする（ハンディホッパーを使用する）
10　― 千切りする
11　保管とお手入れ方法

各部の名称とはたらき

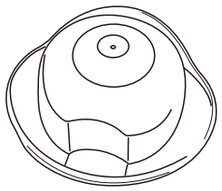
スピードスライサー スバヤイサー本体および付属品の名称と機能について説明します。
ご購入後は、はじめに付属品が揃っているかを確認してください。

●本体

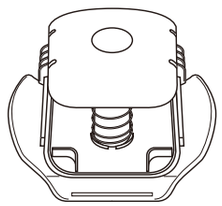


※うら面については 7 ページ「厚さを設定する」をお読みください。

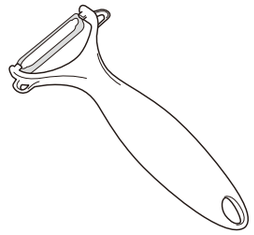
●付属品



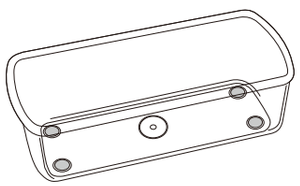
ハンディグリップ
食材に差し込み、
スライスするときに使用します。



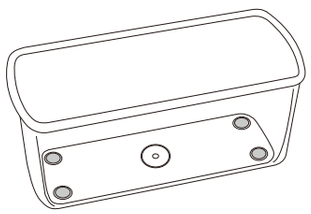
ハンディホッパー
小さい食材を入れて
スライスするときに使用します。



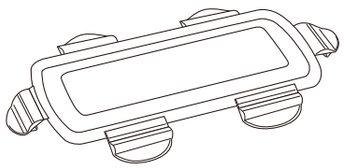
スピードピーラー
野菜や果物の皮を
むくときに使用します。



スライスボックス（ショート）
本体の下にセットしてスライスした
食材を入れたり、保存するときに
使用します。容量／ 1ℓ



スライスボックス（ラージ）
本体の下にセットしてスライスした
食材を入れたり、保存するときに
使用します。容量／ 1.5ℓ



**スライスボックス
密閉キャップ（2 個）**
保存する際にスライスボックス
に取り付けて使用します。

※スライスボックス（ショート／ラージ）の目盛りは 1cup が 250ml です。

スピードスライサー スバヤイサーを初めてお使いになる前に

本体･付属品は、水で薄めた中性洗剤で洗浄したあと水洗いし、よく乾燥させてからご使用ください。

スピードスライサー スバヤイサーの使い方

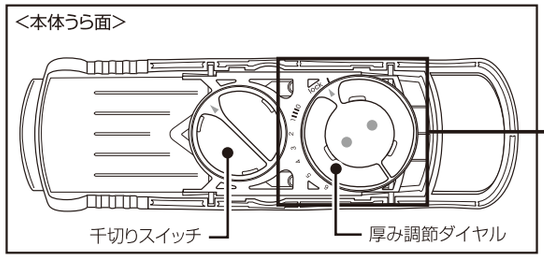
⚠警告

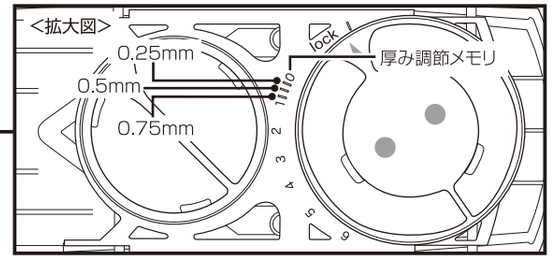
- ご使用の際は、必ずハンディグリップかハンディホッパーをご使用ください。素手でおこなった場合、ケガをする恐れがあります。食材の形状によりハンディグリップかハンディホッパーがご使用できない場合は、包丁で適度な大きさに切ってからご使用ください。
- ご使用の際は急がずに、ゆっくりとおこなってください。急ぐとケガをする恐れがあります。
- 食材が刃に引っかかった際はスライスするのを止め、食材をダウンスライダー上に置き直してください。力を加え過ぎると、勢いで手が刃に触れ、ケガをする恐れがあります。

⚠注意

- カッターやハンディホッパーの突起物、ハンディグリップの金属針に直接手が触れないよう、十分にご注意ください。ケガをする恐れがあります。
- ご使用中は本体から目を離さず、本体を固定してください。本体を移動させますと、ケガをする恐れがあります。
- スライスボックス内に食材を保存する場合は、スライスボックス密閉キャップを取り付けて冷蔵庫などで保存し、早めに消費してください。（10ページ「保存するときは」参照）

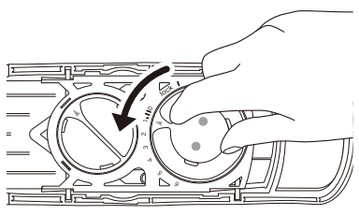
厚さを設定する





●厚さの設定方法

厚み調節ダイヤルを反時計回りに回し、厚み調節ダイヤル内の「▲」を、設定したい厚み調節メモリの数値（0.25、0.5、0.75、1、2、3、4、5、6mm）に合わせます。
厚み調節ダイヤルを回すことでダウンスライダーが上下し、設定した厚さのスライスが可能になります。
※スライス後の実際の厚さは、食材のかたさなどによって異なります。

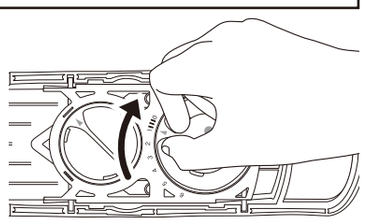


⚠注意

厚み調節ダイヤルを回す際は本体の側面を持っておこなってください。ダウンスライダー上に手を近づけますとケガをする恐れがあります。

●ご使用後は

ご使用にならないときは必ず厚み調節ダイヤルを時計回りに回し、厚み調節ダイヤル内の「▲」を**「lock（ロック）」の位置に合わせてください。**
ダウンスライダーがスライス用V字カッターの位置よりも高くなり、刃の磨耗やケガを防止します。

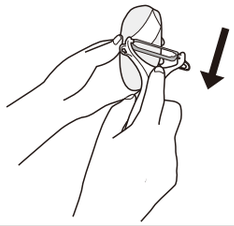


スライスする（ハンディグリップを使用する）

スライスする前に本体の厚み調節ダイヤルで厚さを設定してください。（7ページ「厚さを設定する」参照）

1 材料を下準備する

皮をむく必要がある食材の場合、スピードピーラーを使用します。
スピードピーラーの持ち手を利き手で握り、利き手ではない方の手で食材を持ちます。
スピードピーラーの刃を食材の上にあて、下へ滑らせて皮をむきます。

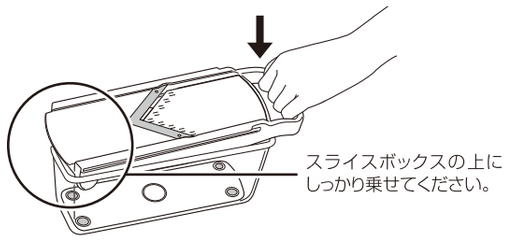


⚠注意

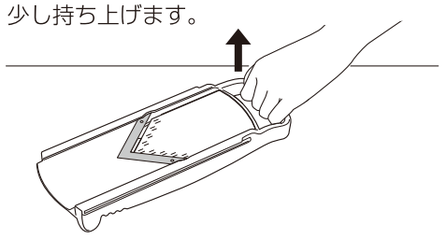
スピードピーラーを使用する際は、食材の側面を持っておこなってください。刃を動かす方向を持つとケガをする恐れがあります。

2 本体をセットする

本体のおもて面を上にして、ストッパー側のスライドガイドをスライスボックス上に引っ掛けるようにして、スライスボックス上に置きます。

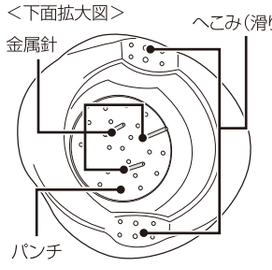


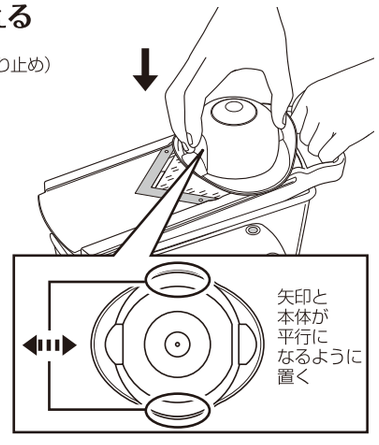
スライスボックスをご使用にならない場合は、本体をまな板の上など平らな場所に置き、利き手ではない方の手でグリップハンドルを握り、少し持ち上げます。



3 食材を本体の上に置き、ハンディグリップでしっかりとおさえる

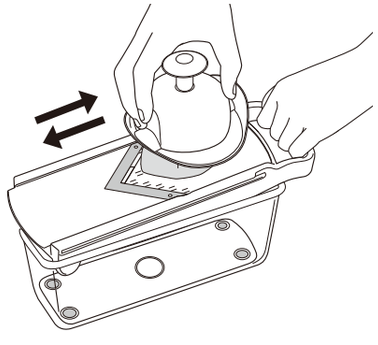
1. 食材を本体のダウンスライダー上に置きます。
   ※食材をすでに包丁などで切っている場合は、切断面を下に向けて置いてください。
2. 利き手でハンディグリップを持ちます。このとき、ハンディグリップ上に書かれた矢印と本体が平行になるように持ってください。
   ※ 正しくない向きで使用した場合、段差で手が滑る恐れがあります。
3. ハンディグリップのパンチ内にある 3 つの金属針を食材の中央に合わせ、金属針が食材を貫通するようにしっかりとおさえます。





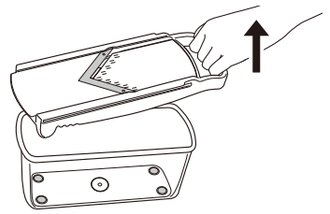
4 スライスする

1. 利き手ではない方の手で、本体のグリップハンドルをしっかり握ります。
2. ハンディグリップを持つ手をグリップハンドル側から反対側の方向に向けてスライドします。次に、グリップハンドルの位置まで戻します。これを繰り返し、食材をスライスしていきます。



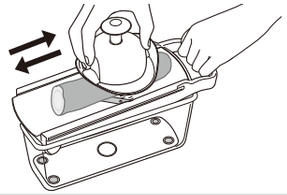
5 本体を引き上げる

スライスが終了したらハンディグリップを本体上から引き上げ、グリップハンドルを持った手で本体をスライスボックスから引き上げます。



●細長い食材をスライスする場合は

にんじんやズッキーニ、きゅうりなど細長い食材を縦長にスライスする場合は、ハンディグリップの両側にある、滑り止めがついたへこみ（手順 3 ／ハンディグリップ下面拡大図参照）に食材を固定してください。



ハンディグリップ内に食材が残ったときは

ハンディグリップで処理しきれなかった食材は金属針から取り外し、ハンディホッパーか包丁をご使用ください。その際は金属針に手が触れないよう、十分に注意してください。

小さめの食材をスライスする（ハンディホッパーを使用する）

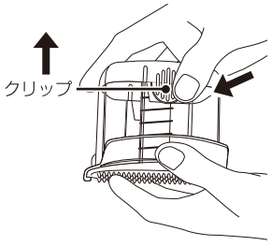
小さい食材やハンディグリップでスライスできなかった残りの食材をスライスしたい場合は、ハンディホッパーをご使用ください。スライスする前に本体の厚み調節ダイヤルで厚さを設定してください。
（7 ページ「厚さを設定する」参照）

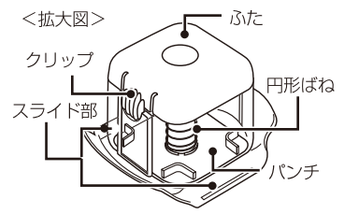
1 材料を下準備し、本体をセットする

スピードピーラーの使い方などは 8 ページ「スライスする（ハンディグリップを使用する）」をご参照ください。

2 ふたを外す

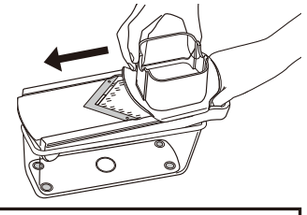
ハンディホッパーのふたの両側にあるクリップを指で同時に押し、ふたを外します。





3 本体のスライドガイドに装着する

グリップハンドル側から、ハンディホッパーのスライド部を本体のスライドガイドに合わせ、装着します。ハンディホッパーをダウンスライダー上までスライドします。

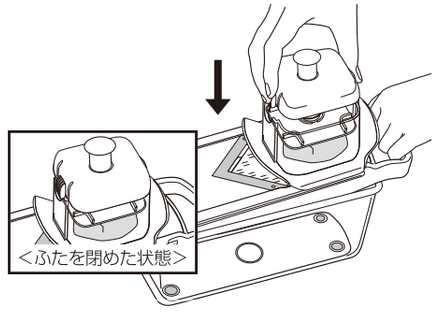


⚠注意

厚み調節ダイヤルが「lock（ロック）」の位置にある場合、ダウンスライダーが上がるため、ハンディホッパーを本体に装着することができません。厚み調節ダイヤルを0以上に設定してください。
※厚さの設定方法は7ページ「厚さを設定する」参照

4 ハンディホッパー内に食材を入れる

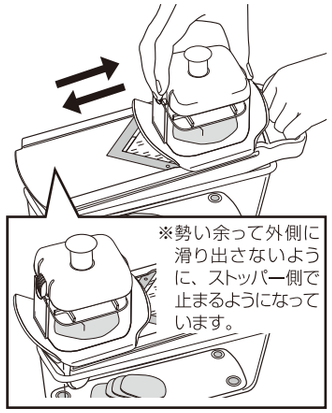
1. 食材をダウンスライダー上のハンディホッパー内に入れます。※食材をすでに包丁などで切っている場合は、切断面を下に向けて置いてください。
2. 「カチッ」という音がしてクリップが正しい位置に入るまで、ハンディホッパーのふたを押しはめます。ふたの下にある突起物の付いたパンチと、パンチ上の円形ばねによって、食材を固定します。



5 スライスする

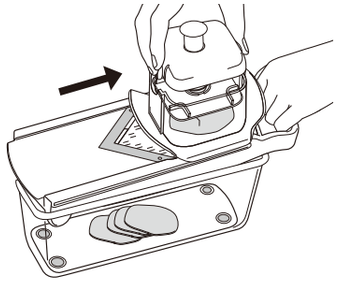
1. 利き手で上からハンディホッパーを握り、利き手ではない方の手で本体のグリップハンドルをしっかり握ります。
2. グリップハンドル側から反対側の方向に向けてスライドします。
次に、グリップハンドルの位置まで戻します。これを繰り返し、食材をスライスしていきます。

食材をさらに追加する場合は、ハンディホッパーのふたを取り外し、手順4～5を繰り返しおこなってください。



●ご使用後は

ハンディホッパーをグリップハンドル側にスライドさせ、本体から引き抜きます。



千切りする

⚠注意

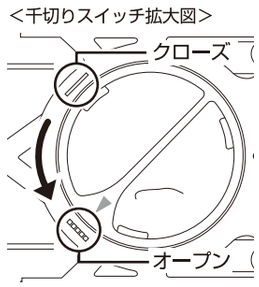
千切りスイッチを回し千切り用シャークカッターを立ち上げる際は、本体の側面を持っておこなってください。
ダウンスライダー上に手を近づけますとケガをする恐れがあります。

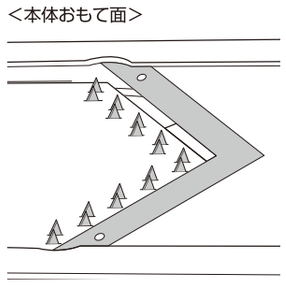
1 材料を下準備する

スピードピーラーの使い方などは８ページ「スライスする（ハンディグリップを使用する）」をご参照ください。

2 千切り用シャークカッターを立ち上げる

千切りスイッチを反時計回りに回し、千切りスイッチ内の「▲」と「オープン」を合わせます。千切り用シャークカッターが立ち上がります。





3 厚さを設定する

厚さの設定方法は７ページ「厚さを設定する」をご参照ください

ポイント

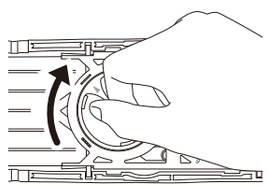
- 千切りに適した厚さの設定は3～４mm程度です。厚み調節ダイヤル内の「▲」を、厚み調節メモリの数値3または4に合わせてください。
- 厚み調節ダイヤルが「lock（ロック）」の位置にある場合、安全のため、千切り用シャークカッターを立ち上げても、刃が隠れた状態になります。千切りをおこなう場合は、厚み調節ダイヤルを0以上に設定してください。

4 千切りする

千切り用シャークカッターを立ち上げたまま、８～９ページ「スライスする（ハンディグリップを使用する）」「小さめの食材をスライスする（ハンディホッパーを使用する）」と同様の作業をおこなってください。

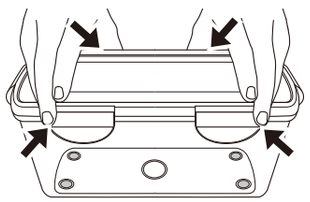
●ご使用後は

千切りスイッチを時計回りに回し、千切りスイッチ内の「▲」と「クローズ」を合わせます。千切り用シャークカッターが奥に戻ります。



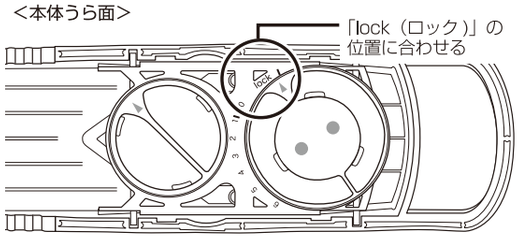
保存するときは

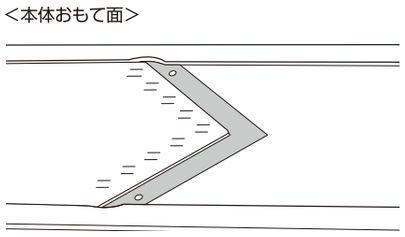
スライスボックスの上にスライスボックス密閉キャップを置き、スライスボックス密閉キャップにある６つのとめ具をスライスボックスの方へ押してはめ込みます。
そのまま冷蔵庫などで保存することができます。
※電子レンジはご使用いただけません。



保管とお手入れ方法

本体の保管





●ご使用にならないときは必ず厚み調節ダイヤルを**「lock（ロック）」の位置に合わせてください。**
ダウンスライダーがスライス用V字カッターの位置よりも高くなり、刃の磨耗やケガを防止します。

●お子様の手に届かないところに保管してください。

本体・付属品のお手入れ

⚠警告

- カッターやハンディホッパーの突起物、ハンディグリップの金属針に手が触れないよう、十分に注意しておこなってください。
- 破損や亀裂がないかを定期的に点検してください。

●ご使用後は台所用中性洗剤で洗ったあと、十分にすすいで、よく乾かしてください。

●本体に野菜のくずなどがつまった場合は、爪楊枝などを使用して取り除いてください。

●ハンディホッパーの洗浄はふたを取り外しておこなってください。

⚠注意

- たわしやクレンザーはご使用にならないでください。本体・付属品に傷が付く恐れがあります。
- 食器洗浄機は、下記の耐熱温度と、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。
- 水分の多い食材をご使用になる場合は、冷凍しないでください。本製品が破損する恐れがあります。

〈材質表示〉

名　　称	材　　質	耐熱温度	耐冷温度
スピードスライサー スバヤイサー本体	ABS 樹脂、ステンレス　他	90℃	——
ハンディグリップ	ポリプロピレン、ステンレス	90℃	——
ハンディホッパー	ABS 樹脂、メタクリルスチレン　他	80℃	——
スピードピーラー	ABS 樹脂、ステンレス	90℃	——
スライスボックス	AS 樹脂	90℃	− 20℃
スライスボックス 密閉キャップ	ポリプロピレン、シリコンゴム	100℃	− 20℃